

## ABSTRAK

Buah pisang yang biasanya setelah diambil buahnya, kulitnya hanya dibuang di tempat pembuangan sampah dan belum dimanfaatkan sedangkan kulit pisang memiliki kandungan gizi tinggi terutama pada kalsium. Tujuan penelitian ini untuk: (1) Untuk menganalisis daya terima *snack bar* dengan bahan dasar tepung kulit pisang kepok dan (2) Untuk mengetahui kandungan zat gizi protein, lemak, karbohidrat dan kalsium *snack bar* dengan pemanfaatan tepung kulit pisang kepok.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor perlakuan yaitu variasi konsentrasi tepung kulit pisang kepok. Populasi dalam penelitian ini mahasiswa gizi semester 6 UNUSA sebesar 39 orang dan *snack bar* substitusi tepung kulit pisang kepok dengan sampel tiga formulasi *snack bar* dengan konsentrasi tepung kulit pisang kepok 10%, 20%, dan 30%. Analisis yang digunakan adalah *One Way Anova*, dilanjut *Duncan Multiple Range Test* dengan  $\alpha = 0,05$  jika terdapat perbedaan.

Hasil penelitian didapatkan bahwa *snack bar* tepung kulit pisang kepok 10% memiliki daya terima paling tinggi oleh panelis. Berdasarkan uji anova diperoleh nilai  $p(0,00) < (0,05)$  yang artinya ada Ada perbedaan kualitas *snack bar* dengan penambahan tepung kulit pisang kepok sebanyak 10%, 20%, 30% dilihat dari aspek warna, rasa, tekstur, aromadan ada peningkatan kadar kalsium dan zat gizi makro pada produk *snack bar* dengan pemanfaatan tepung pisang kepok.

Simpulan penelitian ini adalah *snack bar* tepung kulit pisang kepok 10% memiliki daya terima paling tinggi sedangkan kadar kalsium dan kandungan gizi tertinggi pada *snack bar* tepung kulit pisang kepok 30% yaitu kadar kalsium sebesar %, kadar air sebesar 30%, kadar abu 4,3%, kadar lemak 21,46%, kadar protein 3,98%, karbohidrat 41,66%.

**Kata Kunci :** Kalsium, tepung kulit pisang kepok, *snack bar*